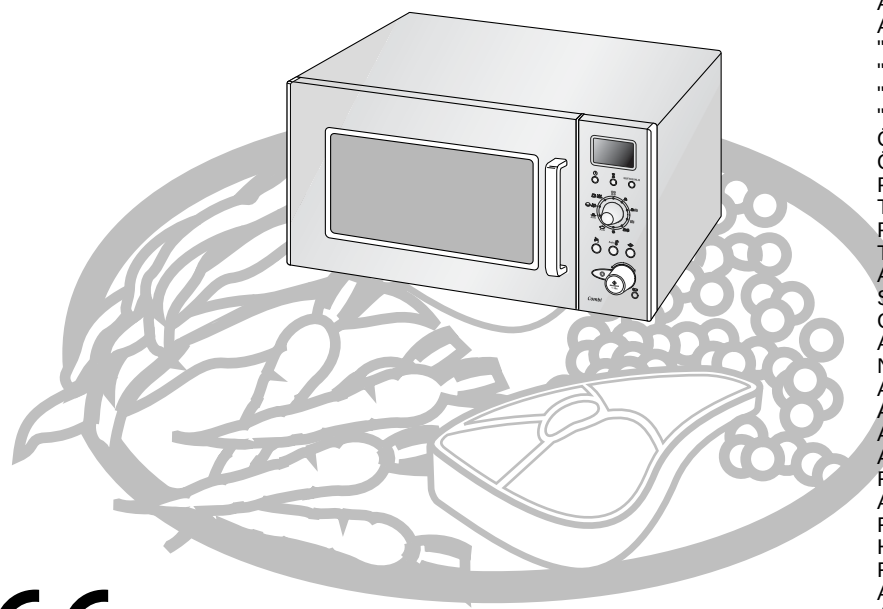
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati útmutató és főzési tanácsadó

C108ST / C108STB
C108STT / C108STF
C109ST / C109STB
C109STT / C109STF

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyors emlékeztető útmutató 2
A mikrohullámú sütő részei 3
Kezelőegység 3
Tartozékok 4
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 5
A mikrohullámú sütő elhelyezése 6
A kijelzés nyelvének kiválasztása 7
Az óra beállítása 7
Hogyan működik a mikrohullámú sütő? 8
A sütő működésének ellenőrzése 8
Teendő probléma esetén 9
Főzés / melegítés 9
Főzési teljesítmények táblázata 10
A főzés megszakítása 10
A főzési idő módosítása főzés közben 10
"Automatikus főzés" használata 11
"Automatikus melegítés" használata 12
"Automatikus felolvasztás" használata 13
"Junior/Snack főzés" funkció használata 14
Önkiszolgáló étterem funkció 16
Önkiszolgáló étterem beállítások 16
Pirító tányér használata 17
Többlédbős főzés 18
Pihentetési idő beállítása 19
Tartozékok kiválasztása 19
A sütő előmelegítése 19
Sütés konvekcióval 20
Grillezés 20
A fűtőelem helyzetének beállítása 21
Nyárson sütés 21
A többágú nyárs használata 22
A mikrohullám és a konvekció kombinálásal 22
A mikrohullám és a konvekció kombinálása 23
A mikrohullámú sütő biztonsági reteszelése 24
Forgási sebesség 24
A sípjelzés kikadbolása 24
Forgótányér manuális leállítása funkció 24
Használható edények 25
Főzési útmutató 26
A mikrohullámú sütő tisztítása 35
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 36
Műszaki adatok 36

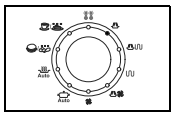
CE

Code No.: DE68-02329D

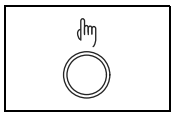
Gyors emlékeztető útmutató

HU

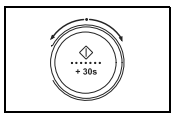
Meg akarok főzni egy ételt!



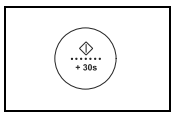
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot a **MIKROHULLÁM ( )** szimbólumra.



2. Nyomogassa a **VÁLASZTÓ** gombot( ) míg meg nem jelenik a kívánt teljesítmény.

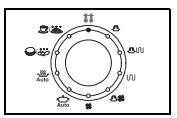


3. Állítsa be a főzési időt a **FORGÓ** gombbal.

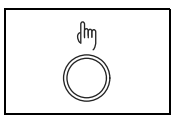


4. Nyomja meg a **START( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a főzés.
- A főzés végén a sütő négyet sípol, és a "0" négyszer villog. Azután a sütő percenként sípol.

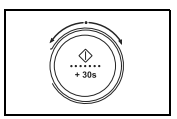
Fel akarok olvasztani egy ételt!



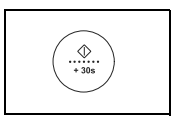
1. Rakja be a mélyhűtött ételt a sütőbe.
Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot a **FELOLVASZTÁS( )** szimbólumra.



2. Válassza ki az étel fajtáját a **VÁLASZTÓ** gomb( ) nyomogatásával.

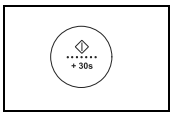


3. Állítsa be a súlyt a **FORGÓ** gombbal.



4. Nyomja meg a **START( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a felolvasztás.
- A felolvasztás végén a sütő négyet sípol, és a "0" négyszer villog. Azután a sütő percenként sípol.

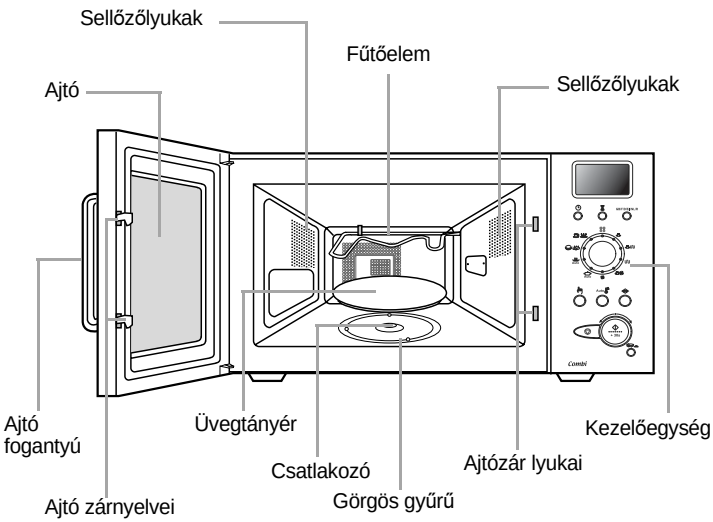
30 másodperccel tovább akarok főzni!



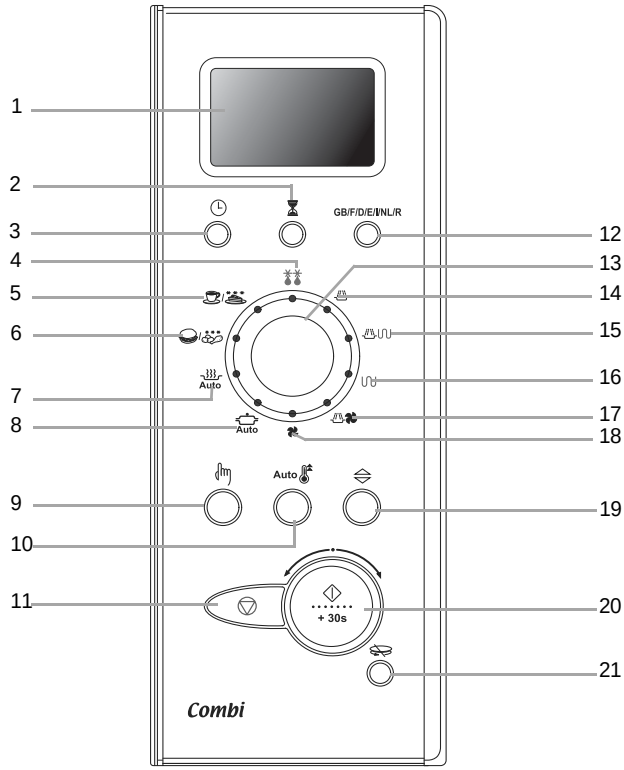
Hagyja bent az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s( )** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel tovább akar főzni.

✉ A mikrohullámú sütő hálózati csatlakoztatásakor vagy áramkimaradás után a kijelzőn "SELECT YOUR LANGUAGE" jelenik meg. Ekkor Önnek ki kell választania, hogy milyen nyelven jelenjenek meg a feliratok a kijelzőn. Ön az angol, francia, német, spanyol, olasz, holland és orosz közül választhat. A részleteket a 7. oldal ismerteti.

A mikrohullámú sütő részei



Kezelőegység

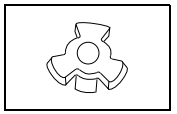


1. KIJELZŐ
2. PIHENTETÉSI IDŐ GOMB
3. ÓRA BEÁLLÍTÓ GOMB
4. AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS FUNKCIÓ
5. ÖNKISZOLGÁLÓ ÉTTEREM MÓD
6. JUNIOR/SNACK MÓD
7. AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS FUNKCIÓ
8. AUTOMATIKUS FŐZÉS FUNKCIÓ
9. VÁLASZTÓ GOMB
10. ELŐMELEGÍTÉS GOMB
11. STOP / TÖRLÉS GOMB
12. NYELV GOMB
13. VEZÉRLŐ GOMB
14. MIKROHULLÁM MÓD
15. KOMBINÁLT MÓD (MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS)
16. GRILLEZÉS MÓD
17. KOMBINÁLT MÓD (MIKROHULLÁM + KONVEKCIÓ)
18. KONVEKCIÓ MÓD
19. TÖBB/KEVESEBB GOMB
20. START GOMB / FŐZÉSI IDŐ ÉS SÚLY BEÁLLÍTÓ FORGÓ GOMB
21. ÜVEGTÁNYÉR FORGATÁSA BE/KI GOMB

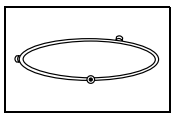
HU

Tartozékok

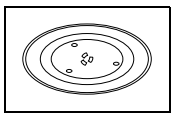
A mikrohullámú sütőnek, az Ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



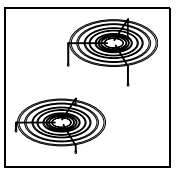
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felrakták a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja az üvegtányért.



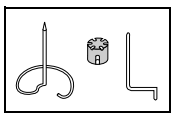
2. **Görgős gyűrű**, a sütő közepére kell elhelyezni.
   Szerepe: A görgős gyűrű tartja az üvegtányért.



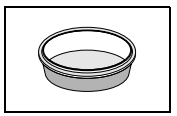
3. **Üvegtányér**, a görgős gyűrűre kell rárakni, úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: Az üvegtányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



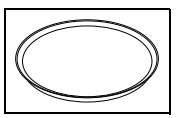
4. **Fémállványok** (magas állvány, alacsony állvány), az üvegtányérra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány segítségével egyszerre két étel főzhető. Egy kisebb átmérőjű étel elhelyezhető az üvegtányéron, egy második étel pedig az állványon. **A fémállványok grillezéshez és kombinált főzéshez használhatók.**



5. **Nyársállvány, nyársforgató és nyárs**, az üvegtálba kell őket berakni (csak a C108STB/C108STF/C109STB/ C109STF-nél).
   Szerepe: A nyárs jól használható csirke sütéséhez, mert a húst nem kell megforgatni. Grillezéssel kombinált sütésnél is használható.



6. **Üvegtál**, az üvegtányérra kell rárakni (csak a C108STB/ C108STF/C109STB/ C109STF-nél).
   Szerepe: A nyársállványt az üvegtálra kell ráállítani.



7. **Pirító tányér**, az üvegtányérra kell rárakni (csak a C108STT/C108STF/C109STT/ C109STF-nél).
   Szerepe: A pirító tányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban, és hogy a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá váljék.

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt vásárolt! A mikrohullámú sütő Használati útmutatója sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***biztonsági óvintézkedéseket***
- ***a megfelelő tartozékokat és edényeket***
- ***hasznos főzési tanácsokat.***

A borító belső oldalán egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely három alap- műveletet ismertet:

- ***egy étel megfőzését (mikrohullámú üzemmód)***
- ***egy étel felolvasztását***
- ***a főzési idő meghosszabbítását 30 másodperccel, ha az étel nem főtt meg eléggé.***

E Használati útmutató elején található a sütő és a kezelőegység ábrája, ezek segítségével Ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

Figyelmeztetés **Megjegyzés**

A MIKROHULLÁMMAL KAdbOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtózár nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószer-maradványok gyűljenek össze az ajtó tömítő-felületein! Ügyeljen arra, hogy az ajtó és az ajtó tömítő felületei percdig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha az megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítő felületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú részek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági előírások

HU

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK.

KÉRJÜK, OLVASSA EL FIGYELMESEN EZT A FÜZETET ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS MEGNÉZHESSE.

Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE** használjon fém eszközt a mikrohullámú sütőben:
- fémdobozokat
- arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
- fémnyársat, villát stb.!

Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE** melegítsen:
- hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket. Például: zárt bébiételes üvegeket.
- zárt héjú ételeket. Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

Ok: A keletkező belső nyomás felrobbanthatja ezeket.
Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE** működtesse üresen a mikrohullámú sütőt!
Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
Tanács: Hagyjon percdig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámot, ha véletlenül üresen kadbolja be a sütőt.

4. **NE** takarja le az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

5. **percDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesz egy edényt a sütőből!
Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámot, ezen kívül az étel is percdig felmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE** érintse meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
Ok: A sütő falai forrók lehetnek a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg ki nem hűl a sütő!

7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
- ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
- vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
- ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
- ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kadbolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- percDIG hagyjon legalább 20 másodpernyi pihentetési időt a sütő kikadbolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
- Keverje meg a bébiételt vagy a folyadékot a melegítés közben, ha szükséges, és percDIG keverje meg a melegítés után!
- Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!
- A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
- A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelőzése végett rakjon egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után!

  Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütőből. Leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
  * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg az edényt színültig folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb perct alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűk nyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- Ellenőrizze **percDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozó kábelre:
- Ne merítse vízbe a kábelt vagy a hálózati csatlakozó dugaszt, és tartsa távol őket a hőforrásoktól!
- Ne használja a sütőt sérült csatlakozó kábellel vagy hálózati csatlakozó dugasszal!

10. Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!.
Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!
- Tisztítsa meg azonnal, percden egyes használat után a sütőteret egy mosogató szerrel megnedvesített ronggyal. Az esetleges sérülés megelőzése végett várja meg, hogy kihűljön a sütő!

Ok: A sütő falaira vagy aljára rásült élelmiszer-darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget és csökkenthetik a sütő hatásfokát.

12. "Kattanó" hang hallható a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

Biztonsági előírások (folytatás)

13. Ha a mikrohullámú sütőt üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikadbol a biztonság érdekében. Körülbelül 30 perc múlva a sütő újra használható.

- Ne ijedjen meg, ha a főzés befejezése után a sütő még tovább működik.

Ok: Ilyenkor a sütő még néhány percig hűti a belső villamos részeket a főzés után a STOP (...) gomb megnyomását vagy az ajtó kinyitását követően (MIKROHULLÁM, GRILL, KONVEKCIÓ, MH+GRILL, MH+KONVEKCIÓ). A főzés végén a sütő négyet sípol és a "0" kijelzés négyet villog. Ezt követően a sütő percenként sípol.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ha műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnként a sütőbe!

FIGYELEM!

Ne használja a mikrohullámú sütőt, ha elromlott annak ajtaja vagy tönkrement az ajtótömítése! Javíttassa meg egy szakemberrel.

FIGYELEM!

Csak szakembernek szabad javítani vagy karbantartani a sütőt, mert a sütő burkolatának eltávolítása után szabaddá válik a mikrohullámú energia.

FIGYELEM!

Folyadékot vagy egyéb ételt sosem szabad lezárt palackban melegíteni, mert felrobbanhat.

FIGYELEM!

Gyerekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megtanították annak használatára és ha a gyerekek megértették a helytelen használattal kadbolatos veszélyeket.

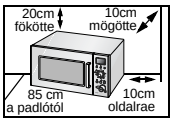
FIGYELEM!

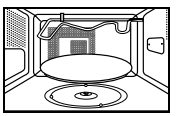
A sütő háza és az ajtó felforrósodik a konvekciós főzésnél és a kombinált főzésnél.

☛ TILOS a mikrohullámú sütőt a csatlakozó, a görgős gyűrű és az üvegtányér nélkül használni!

A mikrohullámú sütő elhelyezése

E mikrohullámú sütő szinte akárhol elhelyezhető a konyhában (a konyhai munkaasztalon vagy egy polcon, zsúrkocsin, asztalon).





1. A sütő elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütő megfelelően szellőzhessék, ezért hagyjon legalább 10 cm szabad távolságot a sütő mögött és percdkét oldalon, és 20 cm-t a sütő fölött.

2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütőből. Rakja be a sütőbe a görgős gyűrűt és az üvegtányért. Ellenőrizze, hogy az üvegtányér szabadon elforog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen.

☛ **Ne** fedje le a sütő szellőzőnyílásait, mert a sütő túlhevülhet és automatikusan kikadbolhatja magát. Ilyenkor nem működik, amíg megfelelően le nem hűl.

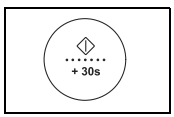
☛ Az Ön személyi biztonsága érdekében a mikrohullámú sütőt egy megfelelően földelt, 230 V, 50 Hz váltóáramú konnektorhoz kell csatlakoztatni. Ha megsérült a csatlakozókábel, akkor azt csak speciális kábelre (I-SHENG SP022, KDKKKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMILSP-106P, MOONSUNG EP-48E) szabad kicserélni. Ez ügyben forduljon a SAMSUNG kirendeltséghez.

☛ **Ne** állítsa fel a mikrohullámú sütőt forró vagy párás környezetbe, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelébe. A sütő áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbító kábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, perct a sütő csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütő belsejét, törölje le az ajtó tömítéseit, mielőtt először használja a sütőt.

A kijelzés nyelvének kiválasztása

A mikrohullámú sütő hálózati dugaszának első bedugásakor vagy egy áramszünet után a kijelzőn "SELECT YOUR LANGUAGE" jelenik meg. Ekkor Ön kiválaszthatja a kijelzés nyelvét. Az angol, francia, német, spanyol, olasz, holland és orosz közül választhat.

1. Nyomja meg a **NYELV** gombot a mikrohullámú sütő hálózati csatlakoztatása vagy egy áramszünet után.
Ha Ön megnyomva tartja a **NYELV** gombot, a beállítások a következő sorrendben váltakoznak: ANGOL (LBS), ANGOL(KG), FRANCIA, NÉMET, SPANYOL, OLASZ, HOLLAND, OROSZ.



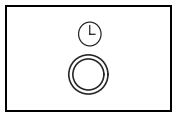
2. Ha Ön kiválasztotta a kívánt nyelvet, nyomja meg a **START (◊)** gombot az eljárás befejezéséhez.

Az óra beállítása

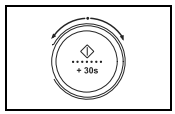
A mikrohullámú sütőbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24-órás vagy 12-órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

- ***a mikrohullámú sütő üzembe helyezésekor***
- ***percden hálózat kimaradás után.***

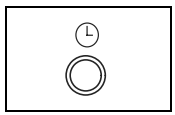
✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári időszámításra, illetve a téli időszámításra való átállásnál!



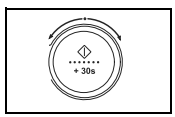
1. **Milyen kijelzést akar?** **Nyomja meg az ÓRA(🕒) gombot...**
12-órást — Egyszer
24-órást — Kétszer



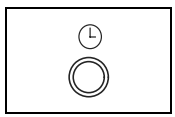
2. Ezután állítsa be a **FORGÓ** gombbal, hogy hány óra van.



3. Nyomja meg az **ÓRA(🕒)** gombot.



4. Ezután állítsa be a **FORGÓ** gombbal a perceket.



5. A pontos idő beállítása után nyomja meg az **ÓRA(🕒)** gombot, hogy elinduljon az óra.
Következmény: A kijelzőn percdig a pontos idő látható, amikor Ön éppen nem használja a mikrohullámú sütőt.

HU

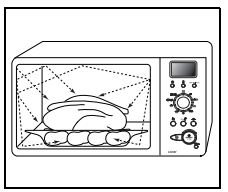
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses sugárzás; az általa közvetített energia segítségével az étel megfő vagy felmelegszik anélkül, hogy megváltozna a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot Ön a következőkre használhatja:

- ***Felolvasztásra***
- ***Felmelegítésre***
- ***Főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog az üvegtányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.
2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.
3. A főzési idő a receptben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
   - mennyiségétől és sűrűségétől,
   - víztartalmától,
   - kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

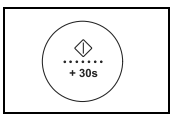
☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy Ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:
- egyenletesen megfőjön az étel közepe is,
- percdenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással Ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e. Probléma esetén olvassa el az alábbi "Teendő probléma esetén" című pontot!

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzathoz csatlakoztatva! Az üvegtányér legyen a helyén a sütőben! Ha a maximálistól (100 %= 900 W) eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni.

Nyissa ki a sütő ajtaját az ajtó jobb oldalán lévő fogantyúval. Rakjon be egy pohár vizet az üvegtányérra. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **START (◊)** gombot és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre a **START (◊)** gomb megfelelő számú megnyomásával.
   Következmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. A víznek ekkor forrnia kell!

Teendő probléma esetén

Egy új készülék használatának elsajátítása percdig eltart egy ideig. Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal! Így időt takaríthat meg és megspórolhatja a szerviz felesleges kihívását.

- Az alábbi jelenségek normálisak.
  - Kondenzáció a sütőben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.
- Az étel egyáltalán nem fő meg.
  - Jól állította be az időt és megnyomta a **START (◇)** gombot?
  - Becsukta az ajtót?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem oldott ki a biztosító automata?
- Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
  - A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
  - Megfelelő teljesítményt választott?
- Szikrázás van a sütőben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?
- A sütő zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő
    - * Megoldás: A sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha a zavar a sütő mikroprocesszorára is hat, elállítódhat a kijelző.
    - * Megoldás: Húzza ki a csatlakozódugaszt, majd dugja vissza! Állítsa be újra az órát!
- "E3" üzenet jelenik meg
  - Az "E3" üzenet automatikusan megjelenik a mikrohullámú sütő túlmelegedése előtt. Az "E3" üzenet megjelenésekor nyomja meg a "" gombot az inicializálás módhoz.

Ha Ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

Kérjük, készítse elő a következő információkat:

- ***írja le a sütő modellszámát és gyártási számát a sütő hátlapjáról,***
- ***keresse elő a garancia-jegyet,***
- ***fogalmazza meg a problémát.***

Azután forduljon a SAMSUNG szakkereskedőhöz vagy a SAMSUNG szervizhez.

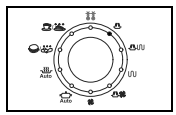
Főzés / melegítés

HU

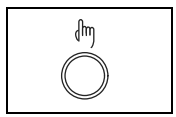
Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet meg egy ételt.

☛ Ellenőrizze percdig a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!

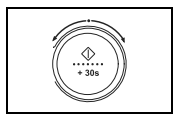
Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. Sose kadbolja be üresen a mikrohullámú sütőt!



1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot a **MIKROHULLÁM( )** szimbólumra.
Következmény: Az alábbi kijelzések jelennek meg:
| (egylédbős főzés)
(mikrohullám mód)

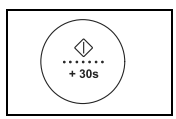


2. Állítsa be a megfelelő teljesítményt úgy, hogy addig nyomogatja a **VÁLASZTÓ** gombot ( ), míg meg nem jelenik a kívánt érték! A további részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.



3. Állítsa be a főzési időt a **FORGÓ** gombbal!
- Példa: 3 perc 30 másodperc beállításához állítsa jobbra a FORGÓ gombot 3:30-ra!

Következmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **START (◇)** gombot.
Következmény: A sütő világítása kigyullad és az üvegtányér forogni kezd. Elkezdődik a főzés, és ennek végén:
- ◆ A főzés végén a sütő négyet sípol és a "0" kijelzés négyet villog. Ezt követően a sütő percenként sípol.

✉ Ha tudni szeretné, hogy éppen mekkora teljesítményre van beállítva a sütő, nyomja meg egyszer a **VÁLASZTÓ** gombot ( ) . Ha módosítani szeretné a teljesítményt főzés közben, nyomja meg kétszer vagy többször a **VÁLASZTÓ** gombot ( ) a kívánt érték beállításához.

✉ Ha rövid ideig a maximális (900 W) teljesítménnyel akar melegíteni egy ételt, nyomja meg egyszerűen a **START (◇)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercig melegíteni akarja az ételt. A sütő azonnal működni kezd.

HU

Főzési teljesítmények táblázata

A VEZÉRLŐ gombbal Ön beállíthatja az étel által elnyelt energiát, és ezzel a felmelegítéshez vagy a megfőzéshez szükséges időt. Ön hat teljesítmény közül választhat.

Teljesítmény	Százalék	w
NAGY	100%	900W
KÖZÉPNAGY	67%	600W
KÖZEPES	50%	450W
KÖZÉPKICSI	33%	300W
FELOLVASZTÁS	20%	180W
KICSI	11%	100W

A főzési receptekben és az ezen Használati útmutatóban szereplő főzési idők az ott feltüntetett teljesítményekhez tartoznak.

Ha Ön...	Akkor a főzési időt...
nagyobb teljesítményt választ	csökkenteni kell
kisebb teljesítményt választ	növelni kell

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy:

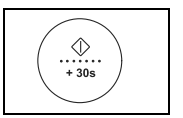
- ***ellenőrizze az ételt,***
- ***megfordítsa vagy megkeverje az ételt,***
- ***pihentesse az ételt.***

A főzés megszakítása...	Teendő...
...ideiglenesen:	Nyissa ki az ajtót. Következmény: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg a **START(◊)** gombot.
...véglegesen:	Nyomja meg a **STOP (▽)** gombot. Következmény: Leáll a főzés. Ha törölni akarja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **STOP (▽)** gombot.

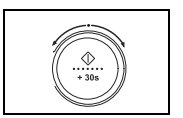
A főzési idő módosítása főzés közben

A hagyományos főzéshez hasonlóan előfordulhat, hogy főzés közben Ön úgy találja, kissé módosítani kell a főzési időn. Ön bármikor:

- ***ellenőrizheti az ételt, ha kinyitja az ajtót,***
- ***növelheti vagy csökkentheti a hátralévő főzési időt.***



1. A főzési idő hosszabbításához nyomja meg annyiszor a **START(◊)**gombot, ahányszor 30 másodperccel meg akarja hosszabbítani a főzést.
- Példa: Ha három perccel akar hosszabbítani, nyomja meg hatszor a **START(◊)** gombot.



2. Ha főzés közben növelni vagy csökkenteni akarja a főzési időt, forgassa el jobbra vagy balra a **FORGÓ** gombot.

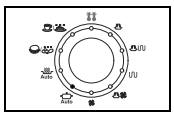
"Automatikus főzés" használata

Az AUTOMATIKUS FŐZÉS ( ) funkciónak négy gyárilag beprogramozott főzési ideje van. Önnek nem kell beállítania sem a főzési időt, sem pedig a teljesítményt.

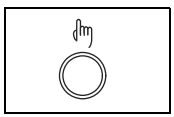
Az adagok számát a FORGÓ gombbal állíthatja be.

☛ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

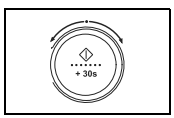
Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



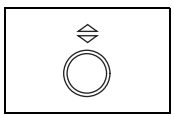
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot az **AUTOMATIKUS FŐZÉS ( )** szimbólumra.



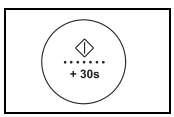
2. Válassza ki az étel fajtáját a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával. A gyárilag beprogramozott különböző beállításokat a következő oldalon lévő táblázat tartalmazza. button.



3. Állítsa be az adag nagyságát a **FORGÓ** gombbal.



4. Növelje vagy csökkentse a főzési időt, ha szükséges, a **TÖBB/KEVESEBB ( )** gomb megnyomásával.



5. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Az ételt megfőzi a sütő a kiválasztott program szerint.
- A főzési idő végén a sütő négyet sípol és négyet villog a "0". Azután percenként sípol a sütő.

Az alábbi táblázat a különböző Automatikus főzés programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő tanácsokat ismerteti. Az 1. és a 2. programokhoz csak mikrohullámra van szükség. Az 5. program a mikrohullám és a konvekció kombinációjával működik.

A 3. és a 4. program a mikrohullám és a grill kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Elkészítés
1	Friss zöldség	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	Mossa meg, tisztítsa meg és vágja fel egyforma méretre, majd mérje meg a súlyát és rakja be egy fedővel ellátott üvegedénybe. 200-250 g-nál öntsön hozzá 30ml (2evőkanál) vizet, 300-450g-nál 45ml-t (3 evőkanálnyit) és 500-750g-nál 60-75ml-t (4-5 evőkanálnyit). Főzés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésénél keverje meg egyszer főzés közben is.
2	Tisztított/főtt burgonya	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	Tisztítsa meg, mossa meg, vágja fel egyforma kockákra és mérje meg a súlyát. Rakja be egy fedővel ellátott üvegtálba. 300-450g-nál adjon hozzá 45ml (3evőkanálnyi) vizet, 500-750g-nál 60ml-t (4 evőkanálnyit).
3	Sült hal	200-300 g (1 db) 400-500 g (1-2 db) 600-700 g (2 db) 800-900 g (2-3 db)	3 perc	Kenje be olajjal és fűszerezze. Rakja a halakat egymás mellé az állványra, úgy, hogy az egyiknek a feje a másik farka mellett legyen. A sípszónál fordítsa meg.

"Automatikus főzés" használata (folytatás)

4	Csirkedarabok	200-300 g (1db) 400-500 g (2db) 600-700 g (3db) 800-900 g (3-4db)	3perc	Kenje be olajjal és fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Rakja rá őket körben a magas állványra, a bőrös oldalukkal lefelé. A sípszónál fordítsa meg.
5	Sült marha / sült bárány	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 perc	Kenje be a marha / bárányszeletet olajjal és fűszerezze (csak borssal, megsózni csak a sütés után kell). Rakja rá az alacsony állványra, a zsíros oldalával lefelé. A sípszónál fordítsa meg. Sütés után és pihentetés közben burkolja be alumínium fóliába.

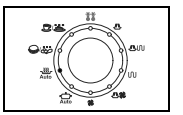
"Automatikus melegítés" használata

Az AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS ( ) funkciónak négy gyárilag beprogramozott melegítési ideje van. Önnek nem kell beállítania sem a melegítési időt, sem pedig a teljesítményt.

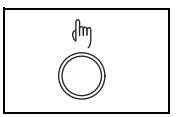
Az adag nagyságát a FORGÓ gombbal állíthatja be.

☛ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

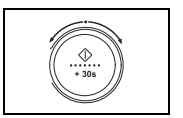
Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



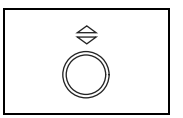
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot az **AUTOMATIKUS MELEGÍTÉS ( )** szimbólumra.



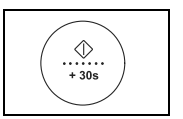
2. Válassza ki az étel fajtáját a **VÁLASZTÓGOMB ( )** nyomogatásával. A gyárilag beprogramozott különböző beállításokat a következő oldalon tartalmazza.



3. Állítsa be az adag nagyságát a **FORGÓ** gombbal.



4. Növelje vagy csökkentse a melegítési időt, ha szükséges, a **TÖBB/KEVESEBB ( )** gomb nyomogatásával.



5. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Az ételt felmelegíti a sütő a kiválasztott program szerint.
- A főzési idő végén a sütő négyet sípol és négyet villog a "0". Azután percenként sípol a sütő.

"Automatikus melegítés" használata (folytatás)

Az alábbi táblázat a különböző Automatikus melegítés programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő tanácsokat ismerteti. Az 1. és a 2. programokhoz csak mikrohullámra van szükség. A 3. és a 4. program a mikrohullám és a konvekció kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Elkészítés
1	Egytálétel (hűtött)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3perc	Rakja rá egy porcelán tányérra és fedje le mikrohullámhoz alkalmas fóliával. E program 3 részből álló ételhez alkalmas (például hús, zöldség és köret, mely lehet burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2	Leves / mártás (hűtött)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3perc	Öntse be egy mély levesestányérba vagy edénybe és fedje le melegítés és pihentetés közben. Pihentetés előtt és után keverje meg.
3	Mélyhűtött pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Ha 1 mélyhűtött pizzát (-18°C) melegít, rakja azt az alacsony állványra, ha 2-t, akkor egyet az alacsony, egyet pedig a magas állványra.
4	Mélyhűtött zsömlék	100-150 g (2db) 200-250 g (4db) 300-350 g (6db) 400-450 g (8db)	3 - 5perc	Ha 2-6 mélyhűtött zsömlét (-18°C) melegít, helyezze el őket körben az alacsony állványra. Ha 8-at, akkor rakjon 4-et az alacsony állványra és 4-et a magasra. E program mélyhűtött péksüteményekhez használható, például zsömléhez, kiflihez és kis bagetthez.

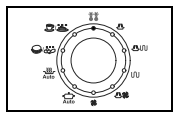
"Automatikus felolvasztás" használata

HU

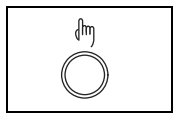
Az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (⁂) funkcióval húst, fasírtot, baromfit, halat, kenyeret és süteményt lehet felolvasztani. A felolvasztási időt és a teljesítményt gyárilag beállították. Önnek csak a programot kell kiválasztania és a súlyt kell beállítania.

☛ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

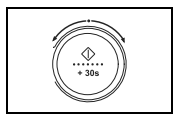
Nyissa ki az ajtót. Rakja be a mélyhűtött ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.



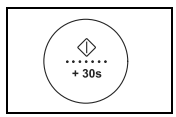
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS (⁂)** szimbólumra.



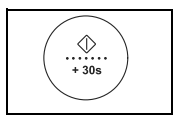
2. Válassza ki a felolvasztandó étel fajtáját a **VÁLASZTÓGOMB (** ☝ **)** nyomogatásával. A részleteket a következő oldalon lévő táblázat tartalmazza.



3. Állítsa be az étel súlyát a **FORGÓ** gombbal.



4. Nyomja meg a **START (** ◇ **)** gombot.
Következmény:
- Elkezdődik a felolvasztás.
- A sütő sípol a felolvasztás félidejénél, hogy Ön ne felejtse el megfordítani az ételt.



5. Nyomja meg újra a **START (** ◇ **)** gombot a felolvasztás befejezéséhez.
Következmény: A felolvasztás végén a sütő négyet sípol és négyszer villog a "0". Azután a sütő percenként sípol.

☛ Az automatika nélkül is felolvaszthat Ön egy ételt. Ehhez válassza a mikrohullámú Főzés/Melegítés funkciót és állítson be 180 W teljesítményt. A további részleteket a "Főzés/Melegítés" szakasz tartalmazza a 9. oldalon.

HU

"Automatikus felolvasztás" használata (folytatás)

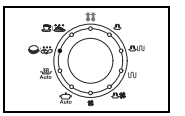
Az alábbi táblázat a különböző Automatikus felolvasztás programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és a vonatkozó tanácsokat ismerteti. A felolvasztás előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot. A húst, a baromfit és a halat rakja rá egy porcelán tányérra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Elkészítés
1	Hús	200-2000g	20-60 perc	Takarja le a széleit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst a sípszónál. E program jól használható marhaszelethez, bárányszelethez, sertésszelethez, karajhoz és vagdalt húshoz.
2	Baromfi	200-2000g	20-60 perc	Takarja be a láb és a szárny végét alumínium fóliával. Fordítsa meg a baromfit a sípszónál. Felolvaszthat akár egész csirkét, akár pedig csirkedarabokat is.
3	Hal	200-2000g	20-50 perc	Takarja le a hal teljes farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat a sípszónál. E program jól használható egész vagy szeletelt pisztráng, lepényhal, lazac és tőkehal felolvasztásához.
4	Kenyér/ sütemény	125-1000g	5-30 perc	A kenyeret rakja rá egy darab sütőpapírra és fordítsa meg a sípszónál. A süteményt rakja rá egy porcelán tányérra, és ha lehet, fordítsa meg a sípszónál. (A sütő tovább működik és csak akkor áll le, amikor Ön kinyitja az ajtót). E program használható mindenféle kenyérhez (egész vagy szeletelt), valamint zsömlékhez és bagetthez. A zsömléket rendezze el egy körben. E program használható mindenféle süteményhez, kétszersülthöz, vajas-süteményhez és cukrászsüteményhez. Nem használható bevonattal ellátott cukrászsüteményhez, gyümölcs- és krémtortához, valamint csokoládé tetejű tortához.
5	Gyümölcs	100-600g	5-10 perc	Terítse szét a gyümölcsöt egy porcelán tányéron. E program mindenféle gyümölcshöz használható.

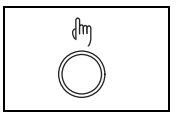
"Junior/Snack főzés" funkció használata

A JUNIOR/SNACK (🍚/🍲) funkciónak hat gyárilag beprogramozott főzési ideje van. Önnek nem kell beállítania sem a főzési időt, sem a teljesítményt. Az adagok számát a FORGÓ gombbal állíthatja be.

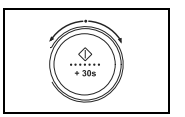
Mindenekelőtt rakja be az ételt az üvegtányér közepére és csukja be az ajtót.



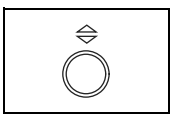
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot a **JUNIOR/SNACK (🍚/🍲)** szimbólumra.



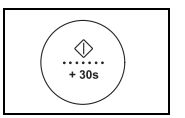
2. Válassza ki az étel fajtáját a **VÁLASZTÓGOMB (** ☝ **)** nyomogatásával. A gyárilag beprogramozott különböző beállításokat a következő oldalon lévő táblázat tartalmazza.



3. Állítsa be az adag nagyságát a **FORGÓ** gombbal.



4. Növelje vagy csökkentse a főzési időt, ha szükséges, a **TÖBB/KEVESEBB (** ⏎ **)** gomb nyomogatásával.



5. Nyomja meg a **START (** ◇ **)** gombot.
Következmény: Az ételt megfőzi a sütő a kiválasztott program szerint.
- A főzési idő végén a sütő négyet sípol és négyszer villog a "0". Azután percenként sípol a sütő.

"Junior/Snack főzés" funkció használata (folytatás)

Az alábbi táblázat a gyerekek által kedvelt, valamint divatos gyorsételek megfőzéséhez alkalmas automatikus programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és a megfelelő tanácsokat ismerteti.

Az 1., 2., 5. és 6. programhoz csak mikrohullámra van szükség. A 3. program a mikrohullám és a grill kombinációjával működik. A 4. program pedig a mikrohullám és a konvekció kombinációjával.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Elkészítés
1	Hamburger (hűtött)	150 g (1pc) 300 g (2db)	1-2 perc	Rakja rá a hamburgert (zsemlében lévő marhahús szeletet) vagy a sajtburgert egy sütőpapírra. Ha egy hamburgert süt meg, rakja az üvegtányér közepére, ha kettőt, akkor egymással szembe az üvegtányérra. Felmelegítés után ízesítse salátával, paradicsomszeletekkel, mártással és fűszerekkel.
2	Mini ravioli (hűtött)	200-250 g 300-350 g	3 perc	Rakja a mélyhűtött kész mini raviolit egy mikrohullámhoz alkalmas műanyagtálon az üvegtányér közepére. Lyuggassa át a rajta lévő fóliát vagy fedje le a műanyagtálat egy mikrohullámhoz alkalmas csomagolóanyaggal. Keverje meg a pihentetés előtt és után. E program használható raviolihoz valamint mártással leöntött metélthez.
3	Mélyhűtött csirke-szárnyak	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 perc	Rakja rá a mélyhűtött kész csirke-szárnyakat vagy kis csirkecombokat (előfőzve és fűszerezve) a fémállványra, a bőrös oldalával lefelé. Rendezze el őket egy körben és hagyja üresen a kör közepét. A sípszónál fordítsa meg őket.
4	Mélyhűtött pizza szeletek	150 g (4-6db) 250 g (7-9db)	-	Rakja rá egyenletes elosztásban a mélyhűtött pizza szeleteket az állványra.
5	Pattogatott kukorica	100 g	-	UHasználjon kifejezetten a mikrohullámú sütőben való elkészítésre szánt popcornt! Tartsa be az étel gyártójának utasításait és rakja be a zacskót az üvegasztal közepére. E program során felpattogzik a kukorica és megnő a zacskó térfogata. Legyen óvatos amikor kiveszi és kinyitja a forró zacskót.
6	Nachos	125 g	-	Rakja rá a nacho-kat (tortilla chipeket) egy lapos porcelán tányérra. Rakjon 50 g reszelt cheddar sajtot és fűszereket a tetejére. Rakja be a porcelántányért az üvegtányérra.

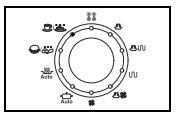
HU

Önkiszolgáló étterem funkció

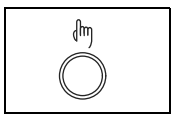
Az "Önkiszolgáló étterem"( ) funkciónál automatikusan beállítódik a melegítési idő.

Önnek csak az adagok számát kell beállítania a FORGÓ gombbal.

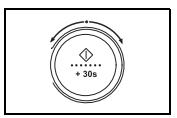
Mindenekelőtt rakja be az ételt az üvegtányér közepére és csukja be az ajtót.



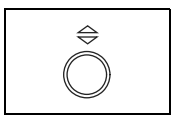
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot az **ÖNKISZOLGÁLÓ ÉTTEREM ( )** szimbólumra.



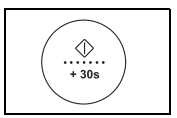
2. Válassza ki az étel fajtáját a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával. A gyárilag beprogramozott különböző beállításokat a következő oldalon lévő táblázat tartalmazza.



3. Állítsa be az adag nagyságát a **FORGÓ** gombbal.



4. Növelje vagy csökkentse a főzési időt, ha szükséges a **TÖBB/KEVESEBB ( )** gomb nyomogatásával.



5. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Az ételt megfőzi a sütő a kiválasztott program szerint.
- A főzési idő végén a sütő négyet sípol és négyszer villog a "0". Azután percenként sípol a sütő.

Önkiszolgáló étterem beállítások

Az alábbi táblázat az italok melegítésére és a mélyhűtött sütemények felolvasztására és melegítésére szolgáló automatikus programokat ismerteti.

Az 1. programhoz csak mikrohullámra van szükség. A 2. program a mikrohullám és a konvekció kombinációjával működik.

Gomb	Étel	Adag nagysága	Pihentetési idő	Tanácsok
1	Italok Kávé, tej, tea, víz (szoba-hőmérsé-kletű)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	Öntse be a folyadékot porcelán-csészékbe és melegítse fedetlenül. Ha egy csészét melegít, rakja középre, ha 2-t, rakja egymással szembe, ha 3-at vagy 4-et, rendezze el körben. Pihentesse őket a mikrohullámú sütőben. Keverje meg az italokat a pihentetés előtt és után. Legyen óvatos, amikor kiveszi a csészéket (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági figyelmeztetéseket).
2	Mélyhűtött sütemény	400-500g 600-700g 800-900g 1000-1100g	5-15 perc	Rakja a mélyhűtött süteményt az állvány közepére, vagy ha több darab van belőlük, rendezze el őket körben az alacsony állványon. Rakja be az állványt az üvegtányér közepére. Ez a program nem használható krémmel töltött vagy csokoládémázas süteményekhez.

Pirító tányér használata

Csak a C108STT / C108STF / C109STT / C109STF modelleknél

Egyes ételek, különösen a sült tészták a mikrohullámú sütőben vizenyőssé válnak. A SAMSUNG pirít tányérral megőrizhető az étel ropogóssága.

A pirító tányér használható szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz is.

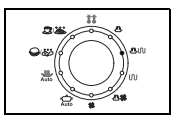
☛ Melegítse elő a pirító tányért a kombinált módban 3-5 percig:
- A KONVEKCIÓ (250°C) és a MIKROHULLÁM (600 W teljesítmény) kombinációjával vagy
- a grillezés és a MIKROHULLÁM (600 W teljesítmény) kombinációjával.
- A részleteket a 22. illetve a 23. oldal tartalmazza.

1. Melegítse elő a pirító tányért a fentebb leírtak szerint.
- Használjon edényfogó kesztyűt, mert a pirító tányér nagyon felforrósodik!

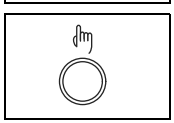
2. Kenje be a tányért olajjal, ha például szalonnát vagy tojást süt, hogy az étel szépen megbarnuljon.

3. Rakja rá az ételt a pirító tányérra.
- Ne rakjon a pirító tányérra olyan edényt, mely nem hőálló (pl. műanyag edényt)!

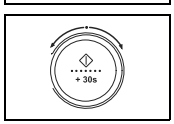
4. Állítsa rá a pirító tányért a mikrohullámú sütőben lévő üvegtányérra.
- Tilos az üvegtányér nélkül berakni a pirító tányért a sütőbe!



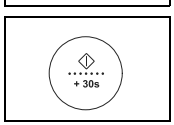
5. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot a **KOMBINÁLT (** **)** szimbólumra.



6. Válassza ki a megfelelő teljesítményt a **VÁLASZTÓ** gombbal ( ).

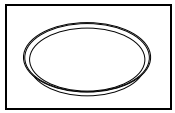


7. Azután állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** gombbal.



8. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a sütés.
- ◆ A sütés végén a sütő négyet sípol és a "0" négyet villog. Azután a sütő percenként sípol.

A pirító tányér tisztítása



A pirító tányér tisztításához használjon mosogatószeres forró vizet és azután öblítse le tiszta vízzel. Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirító tányér védőrétege.

☛ A pirító tányér teflon védőréteggel van ellátva.
- Sose vágjon a pirító tányéron késsel.
- Az étel megfordításához műanyag vagy fa eszközt használjon.

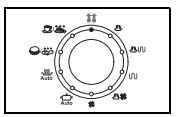
Többlédbős főzés

HU

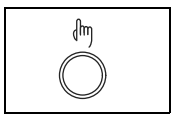
A mikrohullámú sütő maximum négylédbős főzésre programozható be (a Konvekció, a Mikrohullám + Konvekció és az Előmelegítés mód nem használható a Többlédbős főzésnél). Például: Ön fel akar olvasztani egy ételt és meg akarja azt főzni anélkül, hogy a sütőt minden egyes lédből után újra be kelljen állítania. Ön felolvaszthat és megfőzhet egy 1,8 kg-os csirkét az alábbi négy lépésben:

- ***Felolvasztás,***
- ***pihentetés 20 percig,***
- ***mikrohullámú sütés 30 percig,***
- ***grillezés 15 percig.***

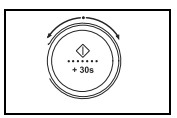
☛ Az első két lépésnek felolvasztásnak és pihentetésnek kell lennie. A kombinált mód és a grillezés csak egyszer használható a hátralévő két lépésben; a mikrohullám mód azonban akár kétszer is (két különböző teljesítménnyel).



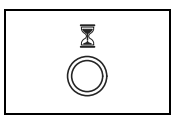
1. Forgassa a **VEZÉRLŐ** gombot az **AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS ( )** szimbólumra.



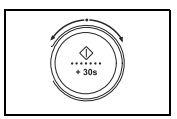
2. Válassza ki az elkészítendő étel fajtáját a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával.



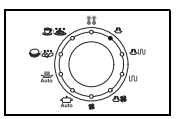
3. Állítsa be a súlyt a **FORGÓ** gombbal (ebben a példában 1800 g-ra).



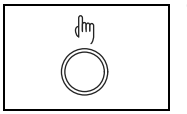
4. Nyomja meg a **PIHENTETÉS ( )** gombot.



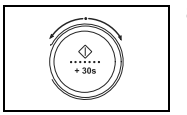
5. Állítsa be a pihentetési időt a **FORGÓ** gombbal (a példában 20 percre).



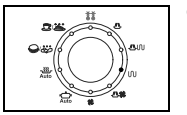
6. Állítsa a **VEZÉRLŐ** gombot a **MIKROHULLÁM ( )** szimbólumra.



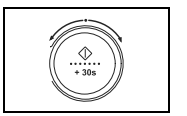
7. Állítsa be a mikrohullám teljesítményét a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával (a példában 450 W-ra).



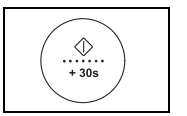
8. Állítsa be a főzési időt a **FORGÓ** gombbal (a példában 30 percre).



9. Forgassa a **VEZÉRLŐ** gombot a **GRILL ( )** szimbólumra.



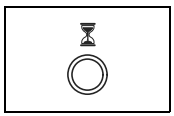
10. Állítsa be a főzési időt a **FORGÓ** gombbal (a példában 15 percre).



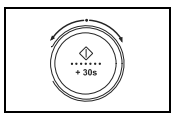
11. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a sütés:
- ◆ A sütés végén a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villog. Ezután a sütő percenként sípol.

Pihentetési idő beállítása

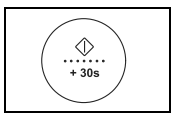
A Pihentetés funkció egy pihentetési idő önálló (mikrohullámú sütés nélküli) beállítására szolgál.



1. Nyomja meg a **PIHENTETÉS (⧗)** gombot.
Következmény: Az alábbi kijelzés jelenik meg:
⧗ (Pihentetés mód)

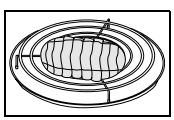


2. Állítsa be a pihentetési időt a **FORGÓ** gombbal.



3. Nyomja meg a **START (⏀)** gombot.
Következmény: A sütő sípol a pihentetési idő leteltekor.

Tartozékok kiválasztása



Ha a mikrohullámú sütőt a hagyományos, konvekciós sütéshez használja, akkor nincs szükség különleges edényekre. E főzési módhoz olyan edényeket használhat, mint egy normál villanysütőben.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem alkalmasak a konvekciós sütéshez: a mikrohullámhoz ne használjon műanyag edényt, papírtálcát stb-t.

Ha Ön kombinált főzési módot (mikrohullám és grillezés vagy konvekció) választ, akkor olyan edényeket használjon, melyek a mikrohullámhoz és a villanysütőhöz is használhatók. A fémedények vagy fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütőt.

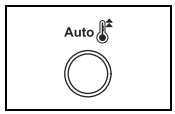
☛ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó részleteket a 25. oldal ismerteti.

A sütő előmelegítése

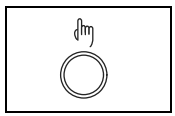
A konvekciós sütéshez ajánlatos előmelegíteni a sütőt az étel behelyezése előtt.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, azt kb. 10 percig fenntartja; azután automatikusan kikadbol.

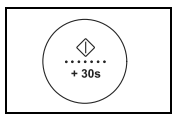
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt típusú sütéshez megfelelő helyzetben legyen. Nyissa ki az ajtót és rakja be az üvegtányért.



1. Nyomja meg az **ELŐMELEGÍTÉS (Auto)** gombot.
Következmény: Az alábbi kijelzés jelenik meg:
250°C (hőmérséklet)



2. Állítsa be a hőmérsékletet a **VÁLASZTÓGOMB (☝)** nyomogatásával.



3. Nyomja meg a **START (⏀)** gombot.
Következmény: A sütő előmelegszik a kívánt hőmérsékletre.

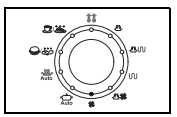
Sütés konvekcióval

A konvekció üzemmóddal Ön ugyanúgy süthet meg egy ételt, mint egy hagyományos villanysütőben. A mikrohullám ekkor nem kap szerepet. Ön beállíthatja a hőmérsékletet 40°C és 250°C között, nyolc szinten. A maximális sütési idő 60 perc.

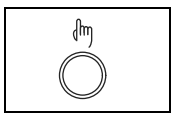
☛ Ha elő akarja melegíteni a sütőt, nézze meg a 19. oldalt.

- Használjon mindig edényfogó kesztyűt a sütőben lévő edény megfogásához, mert az nagyon felforrósodik.
- Jobban megsül és megbarnul az étel, ha Ön az alacsony állványt használja.

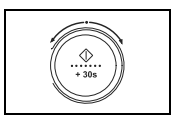
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen és hogy az üvegtányér a helyén legyen. Nyissa ki az ajtót és rakja be az edényt az üvegtányérra.



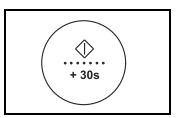
1. Forgassa a **VEZÉRLŐ** gombot a **KONVEKCIÓ ( )** szimbólumra.
Következmény: Az alábbi kijelzések jelennek meg:
(konvekció mód)
250°C (hőmérséklet)



2. Ilítsa be a hőmérsékletet a **VÁLASZTÓGOMB ( )** nyomogatásával.



3. Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** gombbal.



4. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a sütés:
◆ A sütési idő leteltekor a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villan. Azután a sütő percenként sípol.

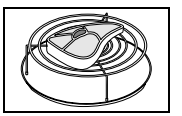
✉ Ha Ön tudni szeretné, hogy éppen hány fok van a sütőtérben, nyomja meg a **NYELV** gombot.

Grillezés

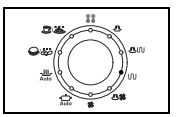
A grillezéssel Ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül.

- ***Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert nagyon forró lehet.***
- ***Az étel jobban megsül és megbarnul, ha a magas állványt használja.***

Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen és hogy a megfelelő állvány legyen berakva.

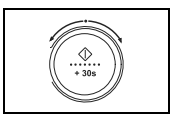


1. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.

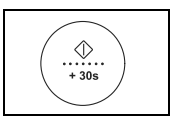


2. Állítsa a **VEZÉRLŐ** gombot a **GRILL ( )** szimbólumra.
Következmény: Az alábbi kijelzések jelennek meg:
| (egylédbős főzés)
(grillezés mód)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható be.



3. Állítsa be a grillezési időt a **FORGÓ** gombbal.
- A maximális grillezési idő 60 perc.



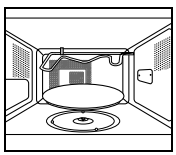
4. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a grillezés:
◆ A grillezés végén a sütő négyet sípol és négyszer villog a "0". Azután a sütő percenként sípol.

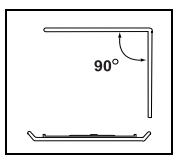
A fűtőelem helyzetének beállítása

A fűtőelemre a konvekcióval való főzésnél, a grillezésnél valamint a nyárson sütésnél van szükség. A fűtőelem az alábbi két állásba állítható:

- ***Vízszintes állásba, a konvekciós főzésnél és a grillezésnél***
- ***Függőleges állásba kizárólag a nyárson sütésnél (C108STB/C108STF/C109STB/C109STF).***

Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha hideg a fűtőelem, és ne fejtsen ki túl nagy erőt a fűtőelemre a függőleges helyzetbe való állításkor.





Ha a fűtőelemet a ...	Akkor...
függőleges helyzetbe akarja állítani (csak nyárson sütésnél: C108STB/ C108STF/C109STB/ C109STF)	◆ húzza le a fűtőelemet ◆ tolja a sütő hátoldala felé, hogy párhuzamos legyen a hátfallal
vízszintes helyzetbe akarja állítani (konvekciós főzéshez és grillezéshez)	◆ húzza előre a fűtőelemet ◆ tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetőlapjával

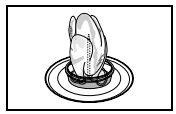
Nyárson sütés

HU

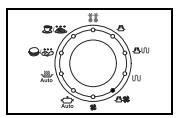
Csak a C108STB / C108STF / C109STB / C109STF modelleknél

A nyárs jól használható a pecsenyesütéshez, mert ekkor Önnek nem szükséges megfordítania a húst. A nyárson sütéshez a mikorhullám és a konvekciós sütés kombinációja használható.

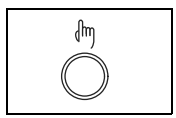
☛ Ügyeljen arra, hogy a hús nagyjából szimmetrikusan helyezkedjen el a nyárs körül és hogy a nyárs szabadon tudjon forogni.
Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha hozzáér a sütőben lévő edényekhez, mert azok nagyon felforrósodhatnak.



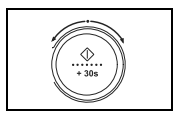
1. Szúrja át a nyársat a hús közepén!
Példa: Egy csirkénél a hátcsont és a mell között kell átszúrni a nyársat.
Állítsa fel a nyársat a nyársállványra és rakja azt be az üvegtálba, az üvegtálat pedig helyezze el az üvegtányérra.
A hús barnulásának elősegítéséhez kenje be a húst olajjal.



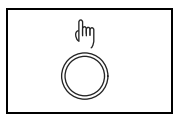
2. Állítsa a **VEZÉRLŐ** gombot a **KOMBI ( )** szimbólumra.



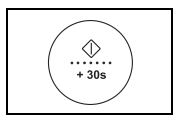
3. Állítsa be a hőmérsékletet a **VÁLASZTÓGOMB ( )** nyomogatásával.



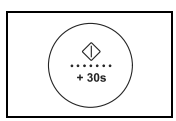
4. Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** gombbal.
A maximális sütési idő 60 perc.



5. Válassza ki a megfelelő teljesítményt a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával.



6. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény: Elkezdődik a sütés és a nyárs forogni kezd.
- ◆ A sütési idő letelte után a sütő négyet sípol és négyszer villan a "0". Azután a sütő percenként sípol.



7. Ha a hús már teljesen megsült, vegye ki óvatosan a nyársat az edényfogó kesztyűvel.

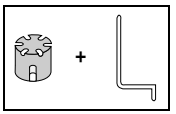
HU

A többágú nyárs használata

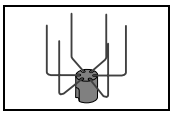
Csak a C108STB / C108STF / C109STB / C109STF modelleknél

TÖBBÁGÚ NYÁRS KEBABHOZ

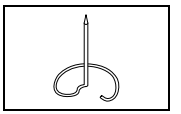
A 6 kebab nyársat tartalmazó többágú nyárssal Ön könnyen megsütheti a szeletekre vágott húst, csirkét, halat, zöldséget (pl. hagymát, pirospaprikát) és gyümölcsöt.
A fentebb felsorolt ételeket a kebab nyársakkal készítheti el Ön a grillezés vagy a kombinált üzemmódban.



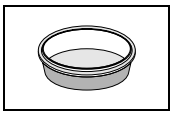
Csatlakozó + Nyársforgató



Többágú nyárs



Nyárs



Üvegtál

A TÖBBÁGÚ NYÁRS HASZNÁLATA KEBABSÜTÉSHEZ

1. Kebab készítéséhez vegye elő a nyársállványt és a hatágú nyársat.
2. Rakjon a hatágú nyárs mindegyik nyárs-ágára egyforma mennyiségű ételt.
3. Állítsa be a nyársállványt az üvegtálra és rakja rá a többágú nyársat.
4. Rakja be az üvegtálat a többágú nyársat az üvegtányér közepére.

✉ Ügyeljen arra, hogy a grillezés megkezdése előtt a fűtőelem a helyes helyzetben, a hátsó falnál legyen, és ne a fölső állásban!

A TÖBBÁGÚ NYÁRS KIVÉTELE A GRILLEZÉS UTÁN

1. Használjon edényfogó kesztyűt az üvegtál megfogásához, mert az nagyon forró!
2. Vegye le a többágú nyársat a nyársállványról, szintén egy edényfogó kesztyű segítségével.
3. Szedje le egy villával óvatosan a húsdarabokat a nyárságakról.

✉ A többágú nyárs nem mosogatható mosogatógépben. Mosogassa kézzel, mosogatószeres meleg vízzel. Használat után vegye ki a sütőből.

A mikrohullám és a konvekció kombinálásával

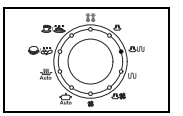
A mikrohullámú sütés kombinálható a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megsüljön és ugyanakkor meg is barnuljon.

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz való edényt! Az üveg- vagy a kerámiaedények ideálisak e célra.

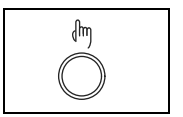
Használjon mindig edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.

Az étel jobban megsül és megbarnul, ha a magas állványt használja.

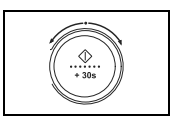
Nyissa ki az ajtót. Rakja rá az ételt a sütendő ételhez legjobban passzoló állványra. Rakja be az állványt az üvegtányérra. Csukja be az ajtót.



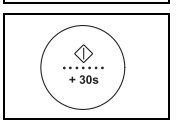
1. Állítsa a teljesítmény beállító gombot a **KOMBI (MH+grilll)** szimbólumra.
Következmény: Az alábbi kijelzések jelennek meg:
| (egylédbős sütés)
(mikrohullám és grillezés kombinálása)



2. Állítsa be a kívánt teljesítményt a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával (300-600 W).
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** gombbal.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény:
- ◆ Elkezdődik a kombinált sütés.
- ◆ A sütés végén a sütő négyszer sípol és négyszer felvillan a "0". Azután a sütő percenként sípol.

A mikrohullám és a konvekció kombinálása

A kombinált sütés a mikrohullámú energiát és a konvekciós fűtést is használja. Nincs szükség előmelegítésre, mert a mikrohullámú energia azonnal rendelkezésre áll.

Számos étel süthető a kombinált módban, különösen:

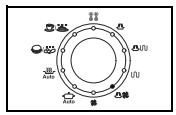
- ***rostonsültek és baromfi***
- ***sült tészták és sütemények***
- ***tojásos és sajtos ételek.***

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz való és villanysütőhöz való edényt! Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

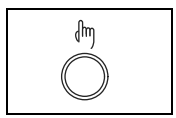
Használjon mindig edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.

Jobban megsül és megbarnul az étel, ha az alacsony állványt használja.

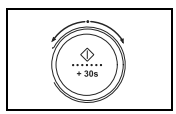
Nyissa ki az ajtót. Rakja be az ételt az üvegtányérra vagy az üvegtányérra felállított alacsony állványra. Csukja be az ajtót. A fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.



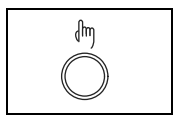
1. Forgassa el a **VEZÉRLŐ** gombot a **KOMBI (MH + konvekció)** szimbólumra.
Következmény: Az alábbi kijelzések jelennek meg:
(mikrohullám és konvekció kombinálása)
250°C (hőmérséklet)



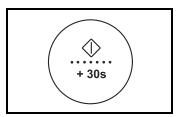
2. Állítsa be a hőmérsékletet a **VÁLASZTÓGOMB ( )** nyomogatásával.



3. Állítsa be a sütési időt a **FORGÓ** gombbal.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet a **VÁLASZTÓ** gomb ( ) nyomogatásával (100-600 W).



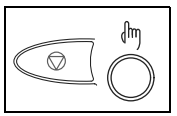
5. Nyomja meg a **START ( )** gombot.
Következmény:
- Elkezdődik a kombinált sütés.
- A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd folytatódik a mikrohullámú sütés a beállított sütési idő végéig.
- A sütési idő végén a sütő négyszer sípol és a "0" négyet villog. Azután a percenként sípol.

✉ Ha tudni szeretné a sütőtérben éppen uralkodó hőmérsékletet, nyomja meg a **NYELV** gombot!

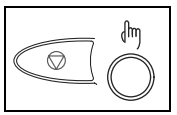
HU

A mikrohullámú sütő biztonsági reteszelése

A mikrohullámú sütő egy speciális gyerekvédelmi funkcióval van ellátva, mellyel "reteszelhető" a sütő, hogy gyerekek ne használhassák. A sütő bármikor reteszelhető.



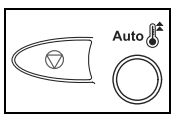
1. Nyomja meg egyszerre a **STOP (⏚)** gombot és a **VÁLASZTÓ** gombot ( ) kb. 1 másodpercig.
Következmény:
- A sütő reteszelődik.
- Megjelenik egy kulcs ( ) szimbólum a kijelzőn.



2. A működés visszakadbolásához nyomja meg egyszerre a **STOP (⏚)** gombot és a **VÁLASZTÓ** gombot ( ) kb. 1 másodpercig.
Következmény:
- A kulcs szimbólum ( ) eltűnik a kijelzőről.
- A sütő újra használható.

Forgási sebesség

Ön beállíthatja a forgási sebességet.



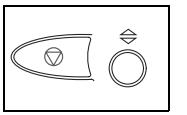
1. Nyomja meg egyszerre a **STOP (⏚)** és az **ELŐMELEGÍTÉS (Auto)** gombot 1 másodpercig.
Következmény: Megjelennek a "11111" - "55555" számok.

2. Válassza ki a megfelelő forgási sebességet.

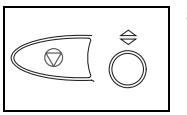
✉ A "11111" kis forgási sebességet, az "55555" nagy forgási sebességet jelent.

A sípjelzés kikadbolása

Ön kikadbolhatja a sípjelzést, ha akarja.



1. Nyomja meg egyszerre a **STOP (⏚)** gombot és a **TÖBB/ KEVESEBB (⇳)** gombot kb. 1 másodpercig.
Következmény: A sütő nem sípol ezentúl.



2. A sípjelzés visszakadbolásához nyomja meg megint egyszerre a **STOP (⏚)** gombot és a **TÖBB/KEVESEBB (⇳)** gombot kb. 1 másodpercig.
Következmény: A sütő újra sípolva üzemel.

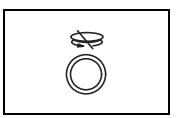
Forgótányér manuális leállitása funkció

A forgótányér be/ki ( ) gomb segítségével leállíthatja a forgótányér forgását (csak manuális főzési módban), így akkora tányérokat is helyezhet a mikrosütőbe, melyek annak teljes belső felületét elfoglalják.

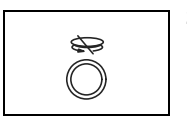
☛ Ebben az esetben az eredmény azonban nem lesz tökéletes, hiszen az étel nem tud mindenhol egyenletesen átfőni. Javasoljuk, hogy a főzési folyamat felénél manuálisan keverje meg az ételt.

Vigyázat! Semmiképpen ne működtesse a forgótányért úgy, hogy nem helyezett rá ételt.

Magyarázat: Ez ugyanis tűzveszélyt vagy egyéb károsodást okozhat a berendezésben.



1. Nyomja meg **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
Következmény: A forgótányér nem forog.



2. A forgótányér forgás funkciójának ismételt indításához nyomja meg ismét a **Forgótányér be/ki**( ) gombot.
Következmény: A forgótányér forog.

✉ Ne nyomja meg a **Forgótányér be/ki**( ) gombot a főzési folyamat közben. Előbb állítsa le a főzési folyamatot, majd azt követően nyomja meg a **Forgótányér be/ki**( ) gombot.

Használható edények

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ :ajánlott
✓✗:feltételesen használható
✗ :nem használható

HU

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Spenót	150g	600W	5-6	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300g	600W	7-8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség(sárgarépa /borsó/kukorica)	300g	600W	7-8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség(kínai)	300g	600W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta:
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül.
Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Fehér rize (előfőzött)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. Öntsön hozzá 700 ml hideg vizet.
Barnariza (előfőzött)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. Öntsön hozzá 700 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	900W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250g	900W	10-11	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (900 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	6-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5-5½ 7½˝-8½	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	4-4½	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4-4½	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5-5½	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre
Burgonya	250g 500g	4-5 7-8	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5½-6	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.
A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18...20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és megkeverés

Egyes ételek 900 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.
A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üveg rudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.
- Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt - a későbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

- Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikadbolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üveg rudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

HU

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:
Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának.
Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:
A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40mp 1perc. 20mp - 1perc. 20mp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 2 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok (kávé, tea és víz)	150ml (1csésze) 300ml (2csésze) 450ml (3csésze) 600ml (4csésze)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Öntse be a csészékbe és melegítse fedetlenül: ha 1 csésze van középen, ha 2 egymással szemben, ha 3 egy körben. Pihentesse a mikrohullámú sütőben és keverje meg jól.
Leves (hűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350g	600W	4½-5½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	3½-4½	3	Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát).. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	4-5	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtöt)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával.
Sajt fondü (készétel, hűtött)	400g	600W	6-7	1-2	Rakja be a kész sajt-fondüt egy pirex üvegtálba és fedje le. Keverje meg melegítés közben és tálalás előtt.

Főzési útmutató (folytatás)

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2pc)	14-15	15-60	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	1200g	32-34		
Hal				
Hal szeletek	200g	6-7	10-25	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész hal	400g	11-13		
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	6-7	5-10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2pc 4pc	1-1½ 2½-3	5-20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Pirítós/ szendvics	250g	4-4½		
Rozskenyér	500g	7-9		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgóasztalra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.
Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Grillezési útmutató mélyhűtött ételhez

Melegítse elő a grillet a grillezés funkcióval 3 percig, hacsak nincs másképp előírva.
Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Utasítások
Burger	2db (125 g) 4db (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Rendezze el körben a burgereket a magas állványon. Fordítsa meg őket 3½ (125 g) ill. 5 perc (250 g) múlva. Rakja be a burgereket zsömlékbe.
Hamburger, sajtburger, stb. (kész, zsömlével sütött)	2 db (300 g)	600W+Grill előmelegítés nélkül!	5-6	Rakja a mélyhűtött burgereket egymás mellé az alacsony az állványra. Grillezés után pihentesse őket 2-3 percig.
Csőben sült étel (kész, zöldséggel vagy burgonyával)	400 g	450W+Grill	13-15	Rakja be a mélyhűtött csőben sültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá a mags állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Csőben sült hal	400 g	450W+Grill	19-21	Rakja be a mélyhűtött csőben sült halat egy kis, lapos pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 3 percig.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és grillezési idők útmutatóként szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirított kenyér	4 db (25 g/db)	Csak Grill	3½-4½	3-4	Rakja rá a pirítand szeleteket egymás mellé az állványra.
Sült paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300W +Grill	4-5 5½-6½	-	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Paradi-csomos-sajtos melegszend-vics	4 db (300 g)	300W +Grill	4½-5½	-	Pirítsa meg először a kenyeret. Azután rakja rá a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Hawai melegszend-vics (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g) 4 db (600 g)	450W+Grill	4-5 6½-7½	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszend-vicset a magas állványra. Két melegszendvicset egymással szemben közvetlenül a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Sült krumpli	250 g 500 g	600W +Grill	5-6 7½-8½	-	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben a magas állványon, a vágott oldalukkal a grill fel
Csőben sült burgonya/ zöldség (hűtött)	450 g	600W +Grill	6½-7½	-	Rakja be a friss csőben sültet egy kis kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá a magas állványra. Főzés után pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	2 alma (kb. 400 g) 4 alma (kb. 800 g)	300W +Grill	6½-7½ 11-13	-	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát szőlővel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üveg-tálat rakja közvetlenül a alacsony állványra.

Friss étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Csirkedara-bok	500 g (2db) 900 g (3-4db)	300W +Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedara-bokat. Rendezze el őket körben a magas állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400 g (4db)	Csak Grill	10-12	8-9	Kenje be a birkabordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben a magas állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	400 g (2db)	MW + Grill	300W+ Grill 8-9	Csak Grill 8-9	Kenje be a sertésbord-ákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben a magas állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült hal	400-500 g	300W +Grill	6-7	7-8	Kenje be az egész halat olajjal és fűszerezze meg. Rakjon fel két halat (egymás mellé) a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

KONVEKCIÓ

A konvekcióval való sütés az ételek megsütésének hagyományos és jól ismert módja egy hagyományos villanysütőben, forró levegővel.
A fűtőelem és a ventilátor a hátsó falnál van, úgy hogy a forró levegő keringjen.

A konvekciós sütéshez alkalmas edények:
Az összes hagyományos, villanysütőhöz alkalmas edény, sütő tepsi - minden, amit ön egy hagyományos konvekciós villanysütőnél használna - használható itt is.

A konvekciós sütéssel elkészíthető ételek:
Lángosok, zsömlék és sütemények, valamint rizsfelfújtak, sült tészták és felfújtak.

MIKROHULLÁM + KONVEKCIÓ

E főzési mód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, és ezáltal az étel gyorsabban megsül, szépen megbarnul és ropogós lesz a felszíne.
A konvekcióval való sütés az ételeknek egy hagyományos forrólevegős villanysütőben való szokásos elkészítési módja.

A mikrohullámú + konvekciós sütéshez alkalmas edények:
Olyan edényeket kell használni, melyek átengedik a mikrohullámokat. Az edények egyúttal legyenek villanysütőhöz is használhatók (például üveg, cserép vagy porcelán, fémcsík nélkül); hasonlóan a mikrohullám+grillezés kombinációjánál használatos edényekhez.

A mikrohullámú + konvekciós sütéssel elkészíthető ételek:
Mindenféle hús és baromfi, valamint sült tészták, sült zöldségfélék, péksütemények, valamint kenyerek.

Friss ételek például pite, pizza és hús elkészítése konvekciós sütéssel

Melegítse elő a sütőt konvekcióval a kívánt hőmérsékletre.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők irányértékként használandók a konvekciós sütésnél.

Friss étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
PITE Pite (félkész és hűtött)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Rakja be a hűtőszekrényből kivett pitét egy sütőpapír közbeiktatásával a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig.
PIZZA Hűtött pizza (félkész)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Rakja be a pizzát a magas állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
HÚS Marhaszelet/ bárányszelet (közepes)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Kenje be a marhaszeletet/ bárányszeletet olajjal és fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Rakja rá az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefel . Sütés után burkolja be alumínium fóliával és pihentesse 10-15 percig.
Sült csirke	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Kenje be a csirkét olajjal és fűszerezze. Rakja rá a csirkét az alacsony állványra, először a mellével lefel . Pihentesse 5 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

Friss ételek, például zsömlék, kenyér és sütemények konvekciós sütése

Melegítse elő a sütőt az előmelegítő funkcióval a kívánt hőmérsékletre, hacsak nem szükséges előmelegíteni - lásd a táblázatot.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők a konvekciós sütéshez való irányértékek.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tanácsok
ZSÖMLÉK				
Zsömle (készre-sütött)	4-6 db (kb. 50 g/db)	Csak konvekci 180°C	2-3	Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Edényfog kesztyűvel vegye ki őket! Pihentesse 2-3 percig.
Zsömle (elősütött)	4-6 db (kb. 50 g/db)	100 W + 200°C	6-7	Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Edényfog kesztyűvel vegye ki őket! Pihentesse 2-3 percig.
Zsömle (hűtött friss kelttészta)	200 g (4 db)	180 W + 220°C	9-10	Rendezze el egy sütőpapíron a zsömléket körben, a magas állványon. A kör közepét hagyja üresen. Konyhakesztyűvel vegye ki őket! Pihentesse 2-3 percig.
Kifli (hűtött, sütésre kész kelttészta)	200 g (1db)	100 W + 220°C	11-13	Rakja be a bagettet a magas állványra. Konyhakesztyűvel vegye ki. Pihentesse 2-3 percig.
BAGETTEK				
Kenyér Bagett (elősütött)	200 g (1db)	180 W + 220°C	6-7	Rakja be a mélyhűtött bagettet egy a magas állványon elhelyezett sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Fokhagymás kenyér (elősütött és hűtött)	200 g (1db)	180 W + 220°C	7-8	Rakja be a mélyhűtött bagettet egy a magas állványon elhelyezett sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
SÜTEMÉNYEK				
Kuglóf	500g	180 W + 220°C előmelegítés nélkül!	18-20	Rakja be a friss nyerstésztát egy kis, kerek, fekete fém sütő tepsibe (átmérő 18 cm). Rakja fel az alacsony állványra. Pihentesse 5-10 percig.
Kuglóf/ Citromos kuglóf (friss nyerstészta)	700g	180 W + 220°C előmelegítés nélkül!	24-26	Put the fresh dough in a rectangular glass or black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. Stand for 5-10 minutes.
Friss sült tészták (hűtött, töltött kelttészta)	250 g (5db)	100 W + 200°C	10-11	Rendezze el a kelt tésztákat körben egy sütőpapíron a magas állványon. A kör közepét hagyja üresen. Edényfog kesztyűvel vegye ki! Pihentesse 2-3 percig.
Teasütemény (friss nyerstészta)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Töltse be a friss nyerstésztát egyenletesen egy 6-rekeszes porcelán teasütemény-tálba, vagy használjon 6 kicsi pyrex üvegtálat. Rakja a tálat az alacsony állványra. Pihentesse 5 percig.

HU

Mélyhűtött ételek, például zsömle, kenyér, sütemény és sült tészta konvekciós sütése

Melegítse elő a sütőt az előmelegítő funkcióval a kívánt hőmérsékletre, hacsak nem szükséges előmelegíteni - lásd a táblázatot.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők csak irányelvként értelmezendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tanácsok
Zsömlék (készre-sütött)	4 db (kb. 50 g/db)	100 W + 180°C előmelegítés nélkül!	7-8	Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Zsömlék (elősütött)	4 db (kb. 50g/db)	100 W + 200°C	7-8	Rendezze el a zsömléket körben az alacsony állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Kiflik (készre sütött)	4 db (kb. 60g/db)	100 W + 180°C	8-9	Rakja rá a kifliket a magas állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Bagett / fokhagymás kenyér (eősütött)	200-250 g (1db)	180 W + 200°C	6-7	Rakja rá a mélyhűtött bagettet az alacsony állványra egy sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Bagett + feltét (pl. paradicsom, sajt, sonka, stb.)	250 g (2db)	450 W + 220°C	6-7	Rakja rá a mélyhűtött bagetteket az alacsony állványra, egymás mellé. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Egész rozscip (elősütött)	500 g	180 W + 160°C előmelegítés nélkül!	15-17	Rakja rá az egész cipót az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 5 percig.
Sütemény szeletek (készre sütött, gyümölcstöltettel)	500-600 g	300 W + 160°C előmelegítés nélkül!	7-9	Rendezze el a mélyhűtött sütemény szeleteket körbe, az alacsony állványon. Sütés után pihentesse 5-10 percig.
Sütemény (készre sütött, gyümölcstöltettel)	1200-1300 g	300 W + 160°C előmelegítés nélkül!	14-16	Rakja rá a mélyhűtött süteményt egy sütőpapírra, az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 10-20 percig.
Felfújt tészta (nyers tészta, töltelékkel)	250 g (5-6 db)	180 W + 220°C	9-10	Rakja rá a tésztát az alacsony állványra, egy sütőpapírra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.

Mélyhűtött pizza, tészta, csipsz és húspogácsa konvekciós sütése

Melegítse elő a sütőt az előmelegítő funkcióval a kívánt hőmérsékletre, hacsak nem szükséges előmelegíteni - lásd a táblázatot.
Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és sütési idők csak irányelvként értelmezendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Tanácsok
Pizza (elősütött)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Rakjon be egy pizzát az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
2 pizza (elősütött)	600-700 g (egyenként 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Rakjon egy pizzát az alacsony és egyet a magas állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Tészta (lasagne vagy canneloni)	400 g	450 W + 200°C előmelegítés nélkül!	20-22	Rakja be a tésztát egy megfelelő méretű pirex üvegtálba vagy hagyja az eredeti csomagolásba (ha ez használható a mikrohullámhoz és villanysütőben) Rakja a mélyhűtött lasagnet az alacsony állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Tészta (makaróni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C előmelegítés nélkül!	16-18	Rakja be egy megfelelő méret pirex üvegtálba vagy hagyja az eredeti csomagolásban (ha az alkalmas a mikrohullámhoz és a villanysütőhöz). A mélyhűtött tésztát rakja az alacsony állványra. Főzés után pihentesse 2-3 percig.
Húspogácsa	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Rakja az aranygaluskát az alacsony állványra. Pihentesse 2-3 percig.
Csipsz	250 g	300 W + 230°C	15-17	Rakja egy sütőpapírra, az alacsony állványra. Fordítsa meg őket a sütési idő 2/3-ánál.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 900 W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 3-5 percig 450 W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé. Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba. Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe. A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba. Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvadás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½-4½ percig 900 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósító cukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 900 W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½-7½ percig, 900 W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

HU

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleragadások:

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***az üvegtányért és a görgős gyűrűt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és esetlegesen veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét az üvegtányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el az üvegtányért, ha szükséges! Az üvegtányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

HU

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú készülékszerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali aljzatból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
- **Ok:** A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, C108ST / C108STB / C108STT / C108STF / C109ST / C109STB / C109STT / C109STF mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Hálózati feszültség	240V ~ 50 Hz AC
Felvett teljesítmény	
Maximális teljesítmény	3100 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1300 W
Konvekció (fűtőelem)	1700 W
Leadott teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
Külső	517 x 520 x 310 mm
Sütőtér	336 x 346 x 222 mm
Űrtartalom	28 liter
Tömeg	
Szállítási	kb. 24,5 kg
Nettó	kb. 22,5 kg
Zajszint	41 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/hu